

GABRIEL *** Hotel & Restaurant

Frische Küche!

Fast sämtliche Gerichte werden frisch und à-la-minute zubereitet. Wir bitten um Verständnis, falls es einen Augenblick länger dauern sollte.

Speisekarte und Kombinationen

Aus Platzgründen sind nicht alle möglichen Kombinationen von Speisen auf der Speisekarte aufgeführt. Sollten Sie besondere Wünsche haben oder Sie vermissen etwas auf der Speisekarte, dann fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Allergien und Unverträglichkeiten

Bitte informieren Sie uns darüber, gerne versucht die Küche etwas verträgliches zusammenzustellen.

Anlässe jeglicher Art

Unser Speisesaal und im Sommer unser Garten bieten Platz für rund 80 Personen - gerne organisieren wir Ihren ganz persönlichen Anlass bei uns.

Kleinere Portionen...

...für den kleinen Hunger. Ein Grossteil der Gerichte ist auch als kleine Portion erhältlich - der Preis für die kleinere Portion ist rechts vom Preis für die volle Portion angeschrieben z.B. 32 / **24**. Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Gerichte nur als ganze Portion serviert werden.

Grazia – Danke ...dass Sie bei uns eingekehrt sind. Gerne nehmen wir Ihre Anregungen entgegen und begrüßen Sie wieder bei uns!

Familie Gabriel und Team

Vorspeisen und Suppen

Carpaccio vom Bündner Trockenfleisch Dünn geschnittenes Bündner Trockenfleisch vom Rind mit Pfeffer, Parmesan und Olivenöl <i>Carpaccio of Grison-style air-dried meat served with olive oil, parmesan cheese and ground pepper</i>	(GRISCHUN)	16
Bündner Teller Gemischtes Trockenfleisch und Käse <i>Mixed air-dried meat and cheese platter</i>	(GRISCHUN)	24
Kleiner grüner Salat an französischer Salatsauce <i>Small green salad, french dressing</i>	(VEGI / GF)	8
Kleiner gemischter Salat an französischer Salatsauce <i>Small mixed salad, french dressing</i>	(VEGI / GF)	10
Kleiner Tomaten-Mozzarella-Salat an Balsamicoessig <i>Small tomato and mozzarella salad, balsamic vinegar dressing</i>	(VEGI / GF)	12
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe <i>Homemade Grison-style barley soup</i>	(GRISCHUN)	8
Kraftbrühe ohne / mit Ei <i>Beef consomme without / with egg yolk</i>		7 / 8
Hausgemachte Steinpilzcrèmesuppe <i>Homemade creamy porcini mushroom soup</i>	(VEGI)	8
Peperoni-Pfirsich-Suppe mit Doppelrahmfrischkäse <i>Homemade peach and pepperoni soup with double cream cheese</i>	(VEGI)	9

Alle Preise in CHF für normale / halbe Portion; wo nur ein Preis angegeben ist wird nur die normale Portion angeboten
GF = glutenfreies Gericht GRISCHUN = Bündner Spezialität VEGI = vegetarisches Gericht

Salat- und Gemüsegerichte

Bitte wählen Sie beim Salat: Französische Salatsauce (Standardsauce), Italienische Salatsauce oder Öl und Essig
Please choose your salad dressing: French dressing (standard dressing), Italian dressing or oil and vinegar

Grosser gemischter Salatteller oder Gemüseteller <i>Large mixed salad</i>	(VEGI / GF)	19
Grosser Tomaten-Mozzarella-Salat an Balsamicoessig <i>Large tomato and mozzarella salad, balsamic vinegar dressing</i>	(VEGI / GF)	17
Grosser gemischter Salatteller oder Gemüseteller mit grillierter Pouletbrust <i>Large mixed salad or vegetable platter with grilled chicken breast</i>	(GF)	21
Grosser gemischter Salatteller oder Gemüseteller mit grilliertem Schweinssteak in Senfkruste <i>Large mixed salad or vegetable platter with grilled porc steak prepared in a mustard crust</i>		22 / 17
Grosser gemischter Salatteller oder Gemüseteller mit gefülltem Schweinsschnitzel nach Engadiner Art <i>Large mixed salad or vegetable platter with Engadine-style porc escalope filled with cured ham and local alp cheese</i>		28 / 21
Grosser gemischter Salatteller oder Gemüseteller mit medium grilliertem Rindsentrecôte und Kräuterbutter <i>Large mixed salad or vegetable platter with medium grilled ribeye steak and herb butter</i>		24 / 18

Alle Preise in CHF für normale / halbe Portion; wo nur ein Preis angegeben ist wird nur die normale Portion angeboten
GF = glutenfreies Gericht GRISCHUN = Bündner Spezialität VEGI = vegetarisches Gericht

Salat- und Gemüsegerichte

Bitte wählen Sie beim Salat: Französische Salatsauce (Standardsauce), Italienische Salatsauce oder Öl und Essig
Please choose your salad dressing: French dressing (standard dressing), Italian dressing or oil and vinegar

Grosser gemischter Salatteller oder Gemüseteller mit Kalbspaillard und Zitrone <i>Large mixed salad or vegetable platter with veal escalope and lemon</i>	(GF)	30 / 23
Grosser gemischter Salatteller oder Gemüseteller mit medium grillierten Lammfilets an Bergkräuterkruste <i>Large mixed salad or vegetable platter with medium grilled lamb fillets in a herb crust</i>		28 / 21
Grosser gemischter Salatteller oder Gemüseteller mit gebratenen Riesencrevetten aglio, olio e peperoncini <i>Large mixed salad or vegetable platter topped with grilled shrimps seasoned with garlic, olive oil and chili peppers</i>	(GF)	27 / 21
Grosser gemischter Salatteller oder Gemüseteller mit medium grilliertem Hirschschnitzel und Kräuterbutter <i>Large mixed salad or vegetable platter with medium grilled venison escalope and herb butter</i>		28 / 21
Grosser gemischter Salatteller oder Gemüseteller mit paniertem Gemüseschnitzel und Zitrone <i>Large mixed salad or vegetable platter with breaded pan-fried vegetable escalope and lemon</i>	(VEGI)	24

Grossmutter's Bündner Küche

Hausgemachte Bündner "Capuns d'alp"

(GRISCHUN)

23

Spätzliteig und Rauchfleisch, mit Mangold lose vermischt (nicht gewickelt!) und serviert in einer leichten Bouillon; dazu Zwiebelschwitze und Parmesan

Spätzli dough with cured beef tossed with chard, served in bouillon and sprinkled with onions and grated parmesan cheese

Hausgemachtes Engadiner "Plain in pigna"

(GRISCHUN)

23 / 18

Unsere Röstivariation: Roh geriebene Kartoffeln, Rauchfleisch, Salsiz und Engadinerwurst vermengt und im Ofen gebacken

Grated raw potatoes mixed with cured beef, salsiz and a local Engadine-style sausage, then baked in the oven

Hausgemachte Engadiner „Bizoccals“

(GRISCHUN / VEGI)

23

Engadiner Spätzligericht mit Wirsing an Milchrahmsauce

Homemade Engadine-style vegetable/curd bizoccals (a sort of spätzli) in a creamy sauce

Vegirösti „Tamangur“

(GRISCHUN / VEGI / GF)

23

Knusprige Rösti, mit Tomaten und Mozzarella überbacken

Rösti (Swiss-style hashbrowns) gratinated with tomatoes and mozzarella cheese

Engadiner Äplerrösti

Knusprige Rösti, mit Bündner Rohschinken und Bergkäse überbacken, darauf ein Spiegelei

(GRISCHUN)

25

Rösti (Swiss-style hashbrowns) gratinated with cheese and bacon and served with a fried egg on top

Alle Preise in CHF für normale / halbe Portion; wo nur ein Preis angegeben ist wird nur die normale Portion angeboten

GF = glutenfreies Gericht

GRISCHUN = Bündner Spezialität

VEGI = vegetarisches Gericht

Engadiner Degustationsmenu

(GRISCHUN)

44

4 course menu: The best from the Engadine cuisine

Carpaccio vom Bündner Trockenfleisch

Carpaccio of Grison-style air-dried meat served with olive oil, parmesan cheese and fresh pepper

+ + + + +

Hausgemachtes Engadiner "Plain in pigna"

Grated raw potatoes mixed with cured beef, salsiz and a local Engadine-style sausage, then baked in the oven

oder / or

Hausgemachte Bündner "Capuns d'alp"

Spätzli dough with cured beef tossed with chard, served in bouillon and sprinkled with onions and grated parmesan cheese

oder / or

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

Homemade Grison-style barley soup

+ + + + +

Gefülltes Schweinsschnitzel nach Engadiner Art

mit Gemüsegarniture und Nudeln

Engadine-style porc escalope filled with cured ham and local alp cheese, pan-fried in egg yolk, served with vegetables and tagliatelle

+ + + + +

Hausgemachte Bündner Nusstorte

Homemade Engadine-style nut and honey cake served with whipped cream

Alle Preise in CHF für normale / halbe Portion; wo nur ein Preis angegeben ist wird nur die normale Portion angeboten

GF = glutenfreies Gericht

GRISCHUN = Bündner Spezialität

VEGI = vegetarisches Gericht

Von der Weide

Grillierte Pouletbrust mit Nudeln		22
Grillierte Pouletbrust an Kalbsjus mit Nudeln <i>Grilled chicken breast au veal jus, served with pasta</i>		
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites		24 / 18
<i>Breaded pan-fried pork escalope with french fries</i>		
Gefülltes Schweinsschnitzel nach Engadiner Art	(GRISCHUN)	30 / 23
Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Käse gefüllt, im Ei gebacken, dazu Gemüse sowie Beilage (Pommes Frites, Nudeln oder Reis) <i>Engadine-style porc escalope filled with cured ham and local alp cheese, pan-fried in egg yolk, served with vegetables and a choice of french fries, pasta or rice</i>		
Kalbspailard mit Zitrone	(GF)	33 / 25
Kalbsschnitzel vom Grill mit Zitrone und Gemüse sowie Beilage (Pommes Frites, Nudeln oder Reis) <i>Grilled veal escalope with lemon, served with vegetables and a choice of french fries, pasta or rice</i>		
Paniertes Kalbsschnitzel nach Wienerart		33 / 25
Paniertes Kalbsschnitzel nach Wiener Art mit Gemüse sowie Beilage (Pommes Frites, Nudeln oder Reis) <i>Breaded pan-fried veal escalope, served with vegetables and a choice of french fries, pasta or rice</i>		
Paniertes Gemüseschnitzel mit Zitrone	(VEGI)	24
Paniertes Gemüseschnitzel mit Gemüse sowie Beilage (Pommes Frites, Nudeln oder Reis) <i>Breaded pan-fried vegetable escalope, served with vegetables and a choice of french fries, pasta or rice</i>		

Von der Weide

Geschnetzelte Kalbsleber

34

Medium gebratene geschnetzelte Leber vom Unterengadiner Kalb an einem Kalbsjus mit hausgemachter Rösti

Chopped veal liver au jus served with Rösti

Rindsentrecôte an Pfefferrahmsauce

35 / 26

Medium grilliertes Rindsentrecôte an einer feinen Pfefferrahmsauce, mit Gemüse sowie Beilage (Pommes Frites, Nudeln oder Reis)

Medium grilled ribeye steak with green pepper cream sauce, served with vegetables and a choice of french fries, pasta or rice

Lammfilets mit Bergkräuterkruste

35 / 26

Rosa grillierte Lammfilets mit Kräuterkruste überbacken, dazu servieren wir Kartoffelgratin und Gemüse

Medium grilled lamb fillets with herb crust, served with potato gratin and seasonal vegetables

Hirschschnitzel an Wildrahmsauce

35 / 26

Medium grilliertes Hirschschnitzel an einer feinen Wildrahmsauce, mit Gemüse sowie Beilage (Pommes Frites, Nudeln oder Reis)

Medium grilled venison escalope with game cream sauce, served with vegetables and a choice of french fries, pasta or rice

Fleisch Herkunftsdeklaration / Meat provenance:

Kalbfleisch / Veal: Schweiz / Switzerland

Schweinefleisch / Porc: Schweiz / Switzerland

Geflügelfleisch / Poultry: Schweiz / Switzerland

Rindfleisch / Beef: Schweiz und Südamerika / Switzerland and Southern America**

Lammfleisch / Lamb: Australien / Australia

(**kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein / May contain traces of antibiotics and/or other performance enhancers)

Alle Preise in CHF für normale / halbe Portion; wo nur ein Preis angegeben ist wird nur die normale Portion angeboten

GF = glutenfreies Gericht

GRISCHUN = Bündner Spezialität

VEGI = vegetarisches Gericht

Pasta

Spaghetti Napoli <i>Spaghetti with our Napolitana tomato sauce</i>	(VEGI)	17 / 13
Spaghetti aglio, olio e peperoncini <i>Spaghetti with garlic, olive oil and chili peppers</i>	(VEGI)	18 / 14
Glutenfreie Penne aglio, olio e peperoncini <i>Glute-free penne with garlic, olive oil and chili peppers</i>	(VEGI / GF)	20 / 16
Spaghetti Carbonara <i>Spaghetti with bacon, egg yolk, parsley and cream</i>		19 / 15
Glutenfreie Penne Carbonara <i>Gluten-free penne with bacon, egg yolk, parsley and cream</i>	(GF)	21 / 17
Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti with our Bolognese meat sauce</i>		19 / 15
Spaghetti mit Riesengarnelen aglio, olio e peperoncini <i>Spaghetti with grilled shrimps seasoned with garlic, olive oil and chili peppers</i>		26 / 20
Glutenfreie Penne mit Riesengarnelen aglio, olio e peperoncini (GF) <i>Gluten-free penne with grilled shrimps seasoned with garlic, olive oil and chili peppers</i>		28 / 22

Aus dem Wasser

Gebratene Regenbogenforellenfilets nach Müllerinnenart		34
<i>in Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln und ein Gemüse</i> <i>Pan-fried trout fillets in butter, served with boiled potatoes and one vegetable</i>		
Grosser gemischter Salatteller oder Gemüseteller mit Riesencrevetten aglio, olio e peperoncini	(GF)	27 / 21
<i>Large mixed salad or vegetable platter topped with grilled shrimps seasoned with garlic, olive oil and chili peppers</i>		
Spaghetti mit gebratenen Riesencrevetten an aglio, olio e peperoncini		26 / 20
<i>Spaghetti with grilled shrimps seasoned with garlic, olive oil and chili peppers</i>		
Glutenfreie Penne mit Riesencrevetten aglio, olio e peperoncini (GF)		28 / 22
<i>Gluten-free penne with grilled shrimps seasoned with garlic, olive oil and chili peppers</i>		

Fondues

Käsefondue	(VEGI)	Pro Person ab 24
<i>150g Hausmischung</i> <i>(wird nur im vorderen Restaurantteil mit den Schiefertischen serviert)</i> <i>Swiss cheese fondue (150g house mixture, price per person, min. 2 persons)</i> <i>1 Person 26 / ab 2 Personen 24 pro Person</i>		
Fondue Chinoise (nur auf Vorbestellung oder auf Anfrage, min. 2 Personen)		pro Person 45
<i>200g Rinds- und Kalbfleischscheiben sowie ein Bouillon-Rechaud, gemischter Salat, Reis oder Pommes frites, Fonduebeilagen und verschiedene Saucen</i> <i>200g thinly sliced beef and veal, served with mixed salad and an assortment of fondue side dishes and sauces</i> <i>(pre-order only, price per person, min. 2 persons)</i>		